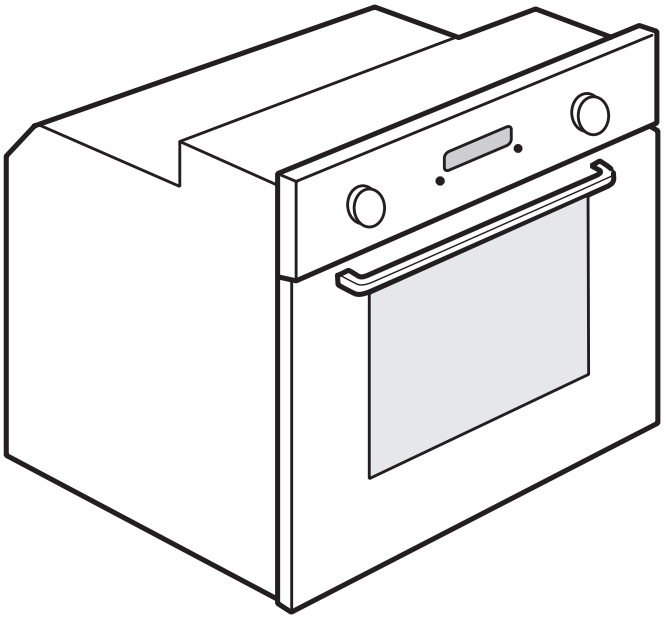
AKZ 232
AKZ 233



GB **User and maintenance manual**

FR **Manuel d'utilisation et d'entretien**

Whirlpool

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS PARAMOUNT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.

This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others. All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:

⚠ DANGER **Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.**

⚠ WARNING **Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.**

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.
- For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g.: heating rooms). The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with any physical, sensory or mental impairment, or without experience and knowledge of the appliance, unless supervised or previously instructed in its use by those responsible for their safety.
- The accessible parts of the appliance may become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance and supervised to ensure that they do not play with it.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.

Scrapping of household appliances

- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Before scrapping, cut off the power supply cable.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance.

INSTALLATION

After unpacking the oven, make sure that it has not been damaged during transport and that the oven door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

PREPARING THE HOUSING UNIT

- Kitchen units in contact with the oven must be heat resistant (min 90°C).
- Carry out all cabinet cutting work before fitting the oven in the housing and carefully remove all wood chips and sawdust.
- After installation, the bottom of the oven must no longer be accessible.
- For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.

ELECTRICAL CONNECTION

Make sure the power voltage specified on the appliance dataplate is the same as the mains voltage. The dataplate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

- Power cable replacement (type H05 RR-F 3 x 1.5 mm^2) must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.

GENERAL RECOMMENDATIONS

Before use:

- Remove cardboard protection pieces, protective film and adhesive labels from accessories.
- Remove the accessories from the oven and heat it at 200° for about an hour to eliminate the smell and fumes from the insulating materials and protective grease.

During use:

- Do not place heavy objects on the door as they could damage it.
- Do not cling to the door or hang anything from the handle.
- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Make sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Do not expose the oven to atmospheric agents.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packing material

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol (♺). The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

Energy saving

- Only pre-heat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moulds as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

DECLARATION OF CONFORMITY CE

- This oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (CE) n.1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the "Low Voltage" directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/CEE and subsequent amendments), the protection requirements of "EMC" 2004/108/CE.

TROUBLESHOOTING GUIDE

The oven does not work:

- Check for the presence of mains electrical power and if the oven is connected to the electrical supply.
- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

The door will not open:

- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
- **Important:** during self-cleaning, the oven door will not open. Wait until it unlocks automatically (see paragraph "Cleaning cycle of ovens with pyrolysis function").

The electronic programmer does not work:

- If the display shows the letter "F" followed by a number, contact your nearest After-sales Service. Specify in this case the number that follows the letter "F".

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "Troubleshooting guide".
2. Switch the appliance off and back on again it to see if the fault persists.

If after the above checks the fault still occurs, get in touch with the nearest After-sales Service.

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;
- the service number (number after the word Service on the rating plate), located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open). The service number is also indicated on the guarantee booklet;
- your full address;
- your telephone number.

SERVICE 0000 000 00000

If any repairs are required, please contact an authorised **After-sales Service** (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

CLEANING

⚠ WARNING

- **Never use steam cleaning equipment.**
- **Only clean the oven when it is cool to the touch.**
- **Disconnect the appliance from the power supply.**

Oven exterior

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products accidentally comes into contact with the appliance, clean immediately with a damp cloth.

- Clean the surfaces with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing up detergent to the water. Finish off with a dry cloth.

Oven interior

IMPORTANT: do not use abrasive sponges or metallic scrapers or scourers. Over time, these can ruin enamelled surfaces and the oven door glass.

- After every use, allow the oven to cool then clean it preferably while it is still warm in order to remove built-up dirt and stains caused by food residues (e.g. food with a high sugar content).
- Use proprietary oven detergents and follow the manufacturer's instructions to the letter.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent. The oven door can be removed to facilitate cleaning (see MAINTENANCE).
- The top heating element of the grill (see MAINTENANCE) can be lowered (some models only) to clean the roof of the oven.

N.B.: during prolonged cooking of foods with a high water content (e.g. pizza, vegetables, etc.) condensation may form on the inside of the door and around the seal. When the oven is cold, dry the inside of the door with a cloth or sponge.

Accessories:

- Soak the accessories in water with washing up detergent immediately after use, handling them with oven gloves if still hot.
- Food residues can be easily removed using a brush or sponge.

Cleaning the rear wall and catalytic side panels of the oven (if present):

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents, coarse brushes, pot scourers or oven sprays which could damage the catalytic surface and ruin its self-cleaning properties.

- Operate the oven empty with the fan-assisted function at 200°C for about one hour
- Next, leave the appliance to cool down before removing any food residue with a sponge.

Cleaning cycle of ovens with pyrolysis function (if present):

⚠ WARNING

- **Do not touch the oven during the pyrolysis cycle.**
- **Keep children away from the oven during the pyrolysis cycle.**

This function burns off spatters produced inside the oven during cooking at a temperature of approx. 500°C. At this high temperature, the deposits turn into a light ash which can be easily wiped away with a damp cloth, when the oven is cool. Do not select the pyrolysis function after every use, only when the oven is very dirty or produces smoke or fumes while preheating or cooking.

- If the oven is installed below a hob, make sure that all burners or electric hotplates are switched off during the self-cleaning (pyrolysis) function.
- Remove all accessories before running the pyrolysis function.
  The appliance is equipped with 2 pyrolysis functions:

1. Energy-saving cycle (PYRO EXPRESS/ECO): which consumes approximately 25% less energy than the standard cycle. Select it at regular intervals (after cooking meat on 2 or 3 consecutive occasions).
2. Standard cycle (PYRO): which is suitable for cleaning a very dirty oven.

- In any case, after a certain number of uses and depending on how dirty the oven is, a message on the oven display advises you to run a self-cleaning cycle.

N.B.: during the pyrolysis function, the oven door will not open; it will remain locked until the temperature inside the oven has returned to an acceptably safe level.

MAINTENANCE

⚠ WARNING

- **Use protective gloves.**
- **Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.**
- **Disconnect the appliance from the power supply.**

REMOVING THE DOOR

To remove the door:

1. Open the door fully.
2. Lift the catches and push them forwards as far as they will go (Fig. 1).
3. Close the door as far as it will go (A), lift it up (B) and turn it (C) until it is released (D) (Fig. 2).

To refit the door:

1. Insert the hinges in their seats.
2. Open the door fully.
3. Lower the two catches.
4. Close the door.

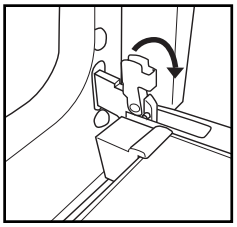


Fig. 1

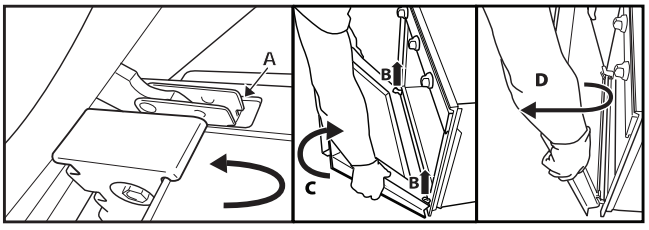


Fig. 2

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

1. Remove the side accessory holder grilles (Fig. 3).
2. Pull the heating element out a little (Fig. 4) and lower it (Fig. 5).
3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral supports.

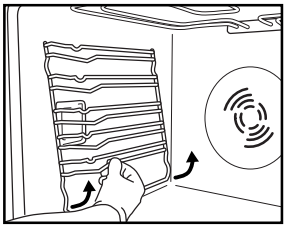


Fig. 3

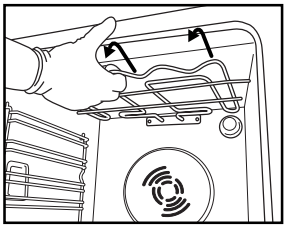


Fig. 4

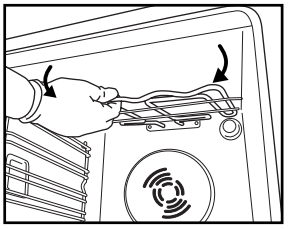


Fig. 5

REPLACING THE OVEN LAMP

To replace the rear lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the lamp cover (Fig. 6), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on.
3. Reconnect the oven to the power supply.

To replace the side lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Remove the side accessory holder grilles, if present (Fig. 3).
3. Use a screwdriver to prise off the lamp cover (Fig. 7).
4. Replace the lamp (see note for lamp type) (Fig. 8).
5. Reposition the lamp cover, pushing it on firmly until it snaps into place (Fig. 9).
6. Refit the side accessory holder grilles.
7. Reconnect the oven to the power supply.

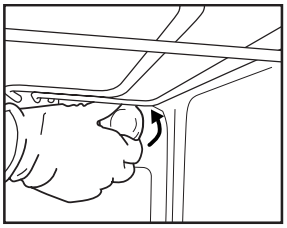


Fig. 6

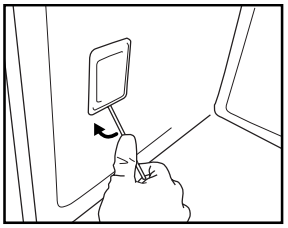


Fig. 7

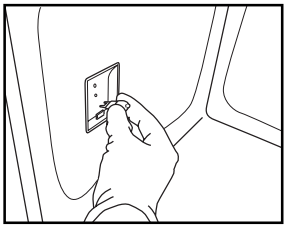


Fig. 8

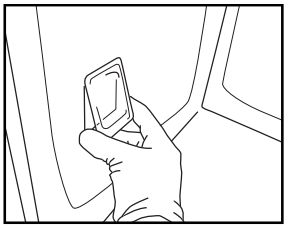


Fig. 9

N.B.:

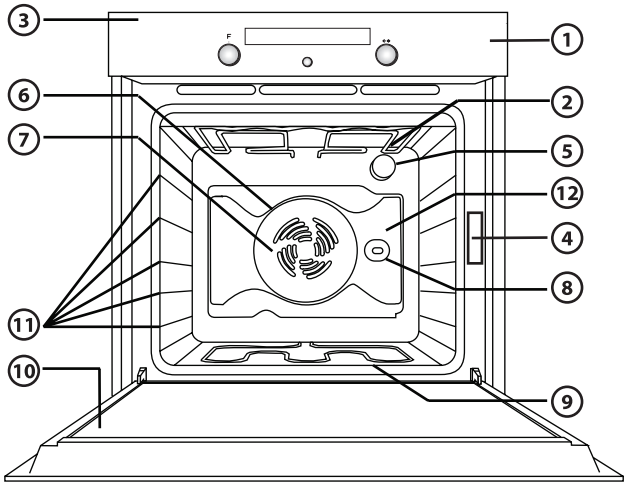
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

IMPORTANT:

- **If using halogen lamps, do not handle with bare hands since fingerprints can damage them.**
- **Do not use the oven until the lamp cover has been repositioned.**

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION



1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling fan (not visible)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Lamp
6. Circular heating element (not visible)
7. Fan
8. Turnspit (if present)
9. Lower heating element (not visible)
10. Door
11. Position of shelves (the number of shelves is indicated on the front of the oven)
12. Rear wall

N.B.:

- During cooking, the cooling fan may switch on at intervals in order to minimise energy consumption.
- At the end of cooking, after the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a while.

ACCESSORIES SUPPLIED

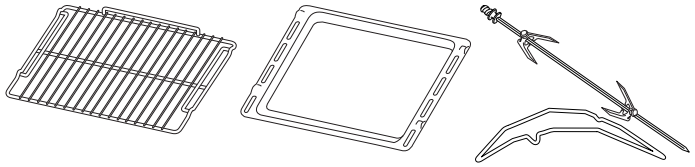


Fig. A Fig. B Fig. C

A. WIRE SHELF (1): the wire shelf can be used to grill food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof cooking receptacles.

B. DRIP TRAY (1): the drip tray is designed to be positioned under the wire shelf in order to collect fat or as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc.

C. TURNSPIT (1): for uniform roasting of large pieces of meat and poultry.

ACCESSORIES NOT SUPPLIED

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES IN THE OVEN

The wire shelf and other accessories are provided with a locking mechanism to prevent their unintentional removal.

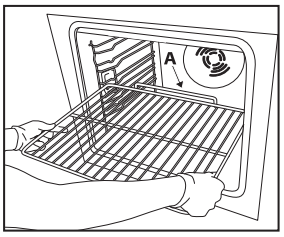


Fig. 1

1. Insert the wire shelf horizontally, with the raised part “A” upwards (Fig. 1).
2. Angle the wire shelf when it reaches the locking position “B” (Fig. 2).

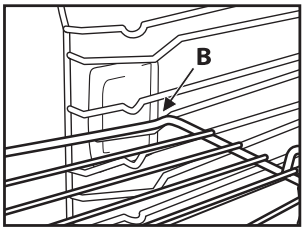


Fig. 2

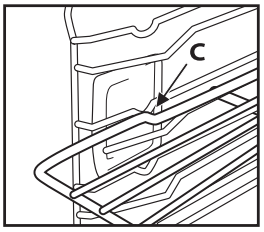


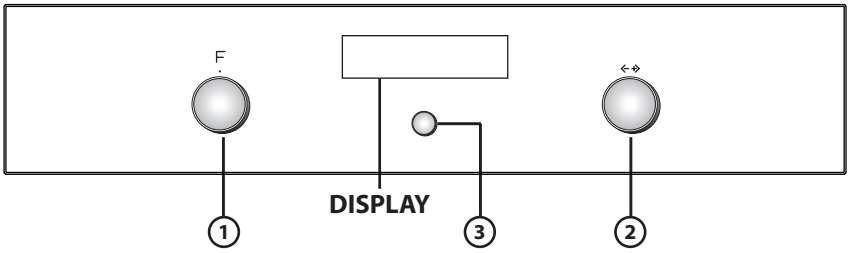
Fig. 3

3. Return the wire shelf to the horizontal position and push it in fully to “C” (Fig. 3).
4. To remove the wire shelf proceed in reverse order.

The other accessories, like the drip tray and baking tray, are inserted in exactly the same way. The protrusion on the flat surface enables the accessories to lock in place.

CONTROL PANEL DESCRIPTION

ELECTRONIC PROGRAMMER



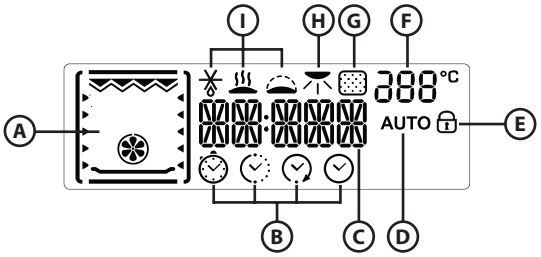
1. **FUNCTION SELECTOR KNOB:** On/off and function selector knob
2. **BROWSE KNOB:** for browsing the menu and adjusting pre-set values
3. **SELECTION/CONFIRMATION BUTTON**

N.B.: the display shows ✓ for indications regarding this button.

LIST OF FUNCTIONS

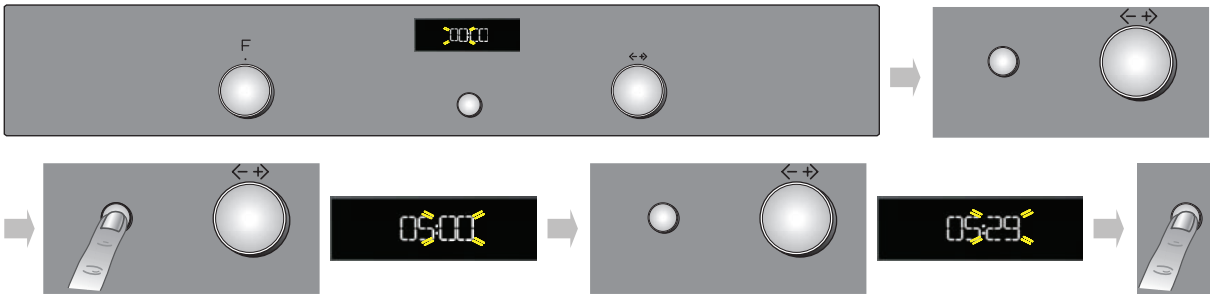
Turn the "Functions" knob to any position and the oven switches on: the display shows the functions or the associated submenus.
The submenus are available and selectable by turning the knob to the functions GRILL, SPECIALS, SETTINGS, BREAD/PIZZA, AUTOMATIC OVEN CLEANING.
N.B.: for the list and description of functions, see the specific table at page 12.

DESCRIPTION OF DISPLAY



A. Display of heating elements activated during the various cooking functions
B. Time management symbols: timer, cooking time, end of cooking time, time
C. Information regarding selected functions
D. Automatic BREAD/PIZZA function selected
E. Indication of door locked during automatic cleaning cycle (pyro-cleaning)
F. Internal oven temperature
G. Pyrolisis function
H. Browning
I. Special functions: defrost, keep warm, rising

STARTING THE OVEN - SETTING THE TIME

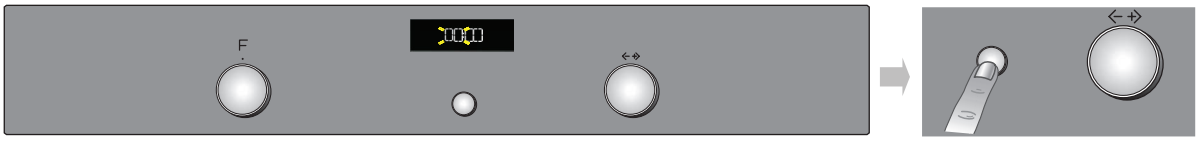


After connecting the oven to the mains power, the time must be set on the clock. The two hour digits flash on the display.

1. Turn the "Browse" knob to display the correct hour.
2. Press the button (3) to confirm; the two minute digits flash on the display.
3. Turn the "Browse" knob to display the correct minutes.
4. Press button (3) to confirm.

To change the time, for example following a power cut, see the next paragraph (SETTINGS).

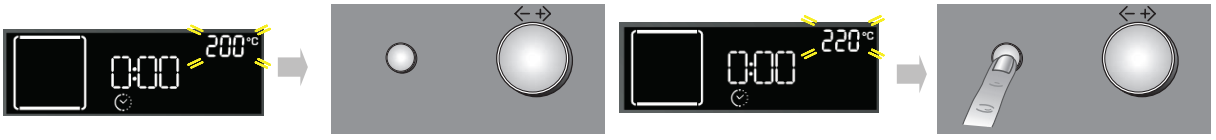
SELECTING COOKING FUNCTIONS



1. Turn the "Functions" knob to the desired function: the cooking settings are shown on the display.
2. If the values shown are those desired, press (3). To change them, proceed as indicated below.

SETTING THE TEMPERATURE/OUTPUT OF THE GRILL

To change the temperature or output of the grill, proceed as follows:



1. Turn the "Browse" knob to display the desired value.
2. Press button (3) to confirm.

The oven automatically confirms your selection 10 seconds after the last operation.

FAST PREHEATING

1. Turn the "Functions" knob to the symbol to select the fast preheating function.
2. Confirm by pressing (3): the settings are shown on the display.
3. If the proposed temperature is that desired, press button (3). To change the temperature, proceed as described in previous paragraphs. The message **PRE** appears on the display. When the set temperature is reached, the corresponding value (e.g. 200°) and an acoustic signal will sound. At the end of preheating, the oven automatically selects the conventional function .
   At this point food can be placed in the oven for cooking.
4. If you wish to set a different cooking function, turn the "Functions" knob and select the desired function.

SETTING COOKING TIME

This function can be used to cook food for a set length of time, from a minimum of 1 minute to the maximum time allowed by the selected function, after which the oven switches off automatically.

1. Once the temperature is confirmed, the symbol : flashes.
2. Turn the adjustment knob to display the desired cooking time.
3. To confirm the cooking time, press button (3).

The oven automatically confirms your selection 10 seconds after the last operation.

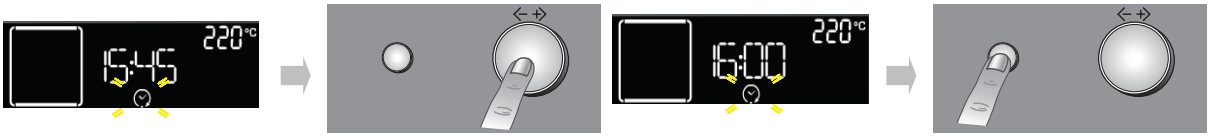
SETTING END OF COOKING TIME /START DELAYED

IMPORTANT: the start delayed setting is not available for the following functions: FAST PREHEATING, BREAD/PIZZA, GENTLE CONVECTION BAKE.

N.B.: with this setting, the selected temperature is reached in a more gradual way, so cooking times will be slightly longer than stated in the cooking table.

The end of cooking time can be set, delaying the start of cooking by up to a maximum of 23 hours and 59 minutes. This can only be done once cooking time has been set.

After setting cooking time, the display shows the end of cooking time (for example 15:45) and the symbol flashes.



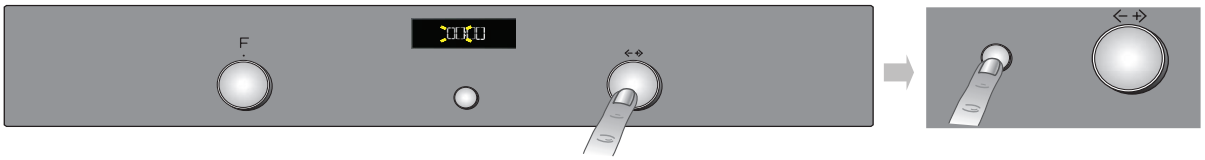
To delay the end of cooking time, and thus also the cooking start time, proceed as follows:

1. Turn the "Browse" knob to display the time you wish cooking to end (for example 16:00).
2. Confirm the selected value by pressing button (3): the two dots of end of cooking time flash, indicating that the setting has been made correctly.
3. The oven will automatically delay the start of cooking so as to finish cooking at the set time.

INDICATION OF THE RESIDUAL HEAT INSIDE THE OVEN

If at the end of cooking, or when the oven is switched off, the temperature inside the oven is over 50°C, the display shows the word HOT and the current temperature. When the residual heat reaches 50°C, the display shows the current time again.

TIMER



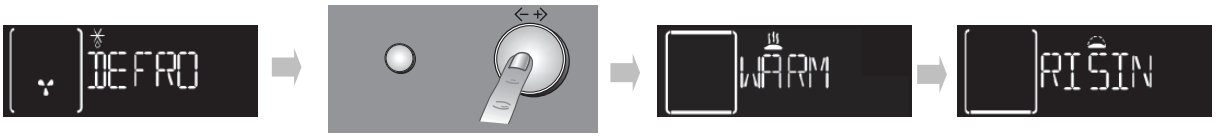
This function can be used only with the oven switched off and is useful, for example, for monitoring the cooking time of pasta. The maximum time which can be set is 23 hours and 59 minutes.

1. With the “Functions” knob at zero, turn the “Browse” knob to display the desired time.
2. Press button (3) to start the countdown. When the set time has elapsed, the display will show “00:00:00” and an acoustic signal will sound. To mute the acoustic signal, press button (3) (the time of day appears on the display).

SELECTING SPECIAL FUNCTIONS

Turn the “Functions” knob indicator to the symbol to access a submenu containing five special functions.

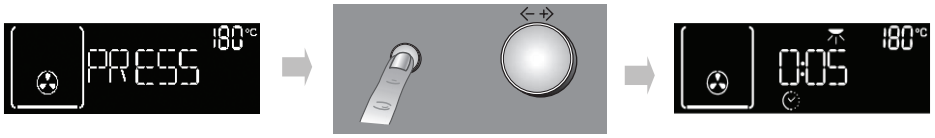
To browse, select and start one of these functions, proceed as follows:



1. Turn the “Functions” knob to symbol : the display shows “ DEFROST” along with this function’s corresponding symbol.
2. Turn the “Browse” knob to scroll the list of functions; the function names are in English: DEFROST, KEEP WARM, RISING, SLOW COOKING MEAT, SLOW COOKING FISH.
3. Press button (3) to confirm.

BROWNING

At the end of cooking, with certain functions, the display indicates the possibility of browning. This function can only be used when cooking time has been set.



At the end of cooking time, the display shows: “PRESS ✓ TO BROWN”. Press button (3), and the oven starts a 5 minute browning cycle. This function can be selected consecutively a maximum of twice.

BREAD/PIZZA FUNCTION SELECTION

Turn the “Functions” knob indicator to the symbol to access a submenu containing two automatic cooking functions for “bread” and “pizza”.

Bread

1. Turn the “Functions” knob to symbol : the display shows “BREAD” and AUTO at the side.
2. Press (3) to select the function.
3. Turn the “Browse” knob to set the required temperature (between 180°C and 220°C) and confirm with button (3).
4. Turn the “Browse” knob to set the required cooking duration and press (3) to start cooking.

Pizza

1. Turn the Functions knob to symbol : the display shows “BREAD”. To select the “PIZZA” function, proceed as follows:
2. Turn the “Browse” knob: “PIZZA” appears on the display.
3. Press (3) to select the function.
4. Turn the “Browse” knob to set the required temperature (between 220°C and 250°C) and confirm with button (3).
5. Turn the “Browse” knob to set the required cooking duration and press (3) to start cooking.

SETTINGS

Turn the "Functions" knob indicator to the symbol to access a submenu containing four display settings which can be changed.

Clock

Turn the "Functions" knob to the symbol: the word CLOCK appears on the display. To change the time of day, see the previous paragraph (SETTING THE TIME).

Eco

With the ECO mode selected (ON), the display switches off when the oven is on standby or 5 minutes after the end of cooking. In addition, the oven light is switched off during cooking. To view information on the display and switch the light on again, simply press button (3) or turn a knob.

1. Turn the "Browse" knob to display "ECO.
2. Press (3) to access the setting (ON/OFF).
3. Turn the "Browse" knob to select the desired setting and confirm by pressing button (3).

Acoustic signal

To activate or deactivate the acoustic signal, proceed as follows:

1. Turn the "Browse" knob to display "SOUND.
2. Press (3) to access the setting (ON/OFF).
3. Turn the "Browse" knob to select the desired setting and confirm by pressing button (3).

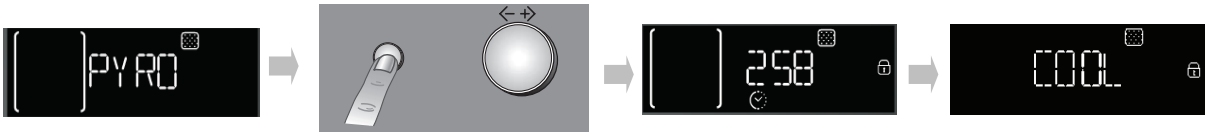
Brightness

To change the display brightness, proceed as follows:

1. Turn the "Browse" knob to display "BRIGHTNESS.
2. Press button (3): number 1 appears on the display.
3. Turn the "Browse" knob to increase or decrease brightness and confirm by pressing (3).

AUTOMATIC OVEN CLEANING

For the description of this function, see the chapter CLEANING and the functions table at page 12.



To activate the oven's automatic cleaning cycle (pyro-cleaning), proceed as follows:

1. Turn the "Functions" knob to symbol: the word PYRO appears on the display.
2. Press button (3) to confirm your choice and start the pyro-cleaning cycle.

To select ECO pyro-cleaning, turn the "Browse" knob: the word ECO appears bottom right on the display. Press button (3) to start the shorter programme.

During pyro-cleaning, the oven door is automatically locked and the symbol appears on the display. The door remains locked at the end of the cleaning cycle: "COOL" appears on the display, indicating the oven is still cooling down. When the oven cools to a safe temperature, the symbol switches off and the display shows "END".

N.B.: the automatic door lock control procedure fails to execute properly, the symbol appears on the display. If, on the other hand, the door remains closed due to a fault in the locking system, and "DOOR LATCHED" appear on the display. In this case, contact the After-sales Service.

OVEN FUNCTION DESCRIPTION TABLE

FUNCTIONS KNOB			
0		**OFF**	To stop cooking and switch off the oven.
		LAMP	To switch the oven interior light on/off.
	SPECIAL FUNCTIONS	**DEFROST**	To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.
		KEEP WARM	For keeping just-cooked food hot and crisp (e.g: meat, fried food or flans). Place food on the middle shelf. The function will not activate if the temperature in the oven is above 65°.
		RISING	For optimal rising of sweet or savoury dough. To safeguard the quality of proving, the function will not activate if the temperature in the oven is above 40°C. Place the dough on the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.
		CONVENTIONAL	To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 2nd shelf. Preheat the oven before placing food inside.
		CONVECTION BAKE	For baking cakes with liquid filling (sweet or savoury) on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly. Use the 2nd shelf to cook on one shelf only, and the 1st and 3rd to cook on two shelves. Preheat the oven before cooking.
		GENTLE CONVECTION BAKE	To cook food requiring medium/low cooking temperatures on a maximum of two shelves. This function is used to cook gently and slowly on two levels without having to switch the position of the dishes during the cooking process. Use the 2nd shelf to cook on one shelf only, and the 1st and 4th to cook on two shelves. Preheat the oven before cooking.
		GRILL	To grill steak, kebabs and sausages; to cook vegetables au gratin and toast bread. Place food on the 4th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.
		TURBO GRILL	To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed. With this function you can also use the turnspit, if provided.
XL		**MAXI COOKING**	To cook large joints of meat (above 2.5 kg). Use the 1st or 3rd shelves, depending on the size of the joint. The oven does not have to be preheated. It is advisable to turn the meat over during cooking for more even browning. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.
		SETTINGS	To set the display (time, brightness, buzzer volume, energy saving).
		BREAD/PIZZA	To bake different types and sizes of pizza and bread. This function contains two programmes with predefined settings. Simply indicate the values required (temperature and time) and the oven will manage the cooking cycle automatically. Place the dough on the 2nd shelf after preheating the oven.
		AUTOMATIC OVEN CLEANING	To eliminate cooking spatters by means of a cycle at very high temperature (approx. 500°). Two self-cleaning cycles are available: a complete cycle (PYRO) and a shorter cycle (ECO). It is advisable to use the complete cycle only in case of a very dirty oven, and the shorter cycle if the function is used at regular intervals.
		FAST PREHEATING	To preheat the oven rapidly.

COOKING TABLE

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Leavened cakes		Yes	2	160-180	30-90	Cake tin on wire shelf
	GENTLE	Yes	1-4	160-180	30-90	Shelf 4: cake tin on wire shelf
						Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	2	160-200	30-85	Drip tray/ baking tray or cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	160-200	35-90	Shelf 3: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits/Tartlets		Yes	2	170-180	15-45	Drip tray / baking tray
	GENTLE	Yes	1-4	160-170	20-45	Shelf 4: wire shelf
						Shelf 1: drip tray / baking tray
Choux buns		Yes	2	180-200	30-40	Drip tray / baking tray
	GENTLE	Yes	1-4	180-190	35-45	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray / baking tray
Meringues		Yes	2	90	110-150	Drip tray / baking tray
	GENTLE	Yes	1-4	90	130-150	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray / baking tray
Bread / Pizza / Focaccia		Yes	2	190-250	15-50	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	190-250	25-45	Shelf 3: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 1: drip tray / baking tray
Frozen pizza		Yes	2	250	10-15	Drip tray / baking tray or wire shelf
		Yes	1-3	250	10-20	Shelf 3: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 1: drip tray / baking tray
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	2	180-190	40-55	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	180-190	40-55	Shelf 3: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 1: cake tin on wire shelf
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	2	190-200	20-30	Drip tray / baking tray
	GENTLE	Yes	1-4	180-190	20-40	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray / baking tray

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	2	190-200	45-55	Oven tray on wire shelf
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 Kg		Yes	2	190-200	70-100	Drip tray or oven tray on wire shelf
Chicken / Rabbit / Duck 1 Kg		Yes	2	200-230	50-100	Drip tray or oven tray on wire shelf
Turkey / Goose 3 Kg		Yes	1/2	190-200	80-130	Drip tray or oven tray on wire shelf
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	2	180-200	40-60	Drip tray or oven tray on wire shelf
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	2	180-200	50-60	Oven tray on wire shelf
Toast		-	4	High (3)	3-5	Wire shelf
Fish fillets / steaks		-	4	Medium (2)	20-35	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking) Shelf 3: drip tray with water
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		-	4	Medium - High (2-3)	15-40	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking) Shelf 3: drip tray with water
Roast chicken 1-1.3 Kg		-	2	Medium (2)	50-65	Shelf 2: wire tray (turn food two thirds of the way through cooking)
		-	2	High (3)	60-80	Shelf 2: Turnspit
Roast Beef rare 1 Kg		-	2	Medium (2)	35-45	Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Leg of lamb / Shanks		-	2	Medium (2)	60-90	Drip tray or oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Roast potatoes		-	2	Medium (2)	45-55	Drip-tray / baking tray (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking)
Vegetable gratin		-	2	High (3)	10-15	Oven tray on wire shelf
Lasagna & Meat		Yes	1-3	200	50-100	Shelf Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary) Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Meat & Potatoes		Yes	1-3	200	45-100	Shelf Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary) Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Fish & Vegetables	 **GENTLE**	Yes	1-4	180	30-50	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf

TESTED RECIPES (in compliance with IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 and DIN 3360-12:07:07)

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories and notes
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Shortbread		Yes	2	170	15-25	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	160	20-30	Shelf 3: baking tray (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 1: drip tray
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Small cakes		Yes	2	170	20-30	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	160	20-30	Shelf 3: baking tray (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 1: drip tray
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Fatless sponge cake		Yes	2	170	35-45	Cake tin on wire shelf
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
Two apple pies		Yes	2	185	60-75	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	175	65-75	Shelf 3: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 1: cake tin on wire shelf
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Toast		-	4	High (3)	3-5	Wire shelf
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Burgers		-	4	High (3)	30-40	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Apple cake, yeast tray cake		Yes	2	180	30-40	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	160	50-60	Shelf 3: baking tray (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 1: drip tray
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Roast pork	XL	-	2	170	110-150	Shelf 2: wire shelf
DIN 3360-12:07 annex C						
Flat cake		Yes	2	170	35-45	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	170	40-50	Shelf 3: baking tray (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 1: drip tray

The cooking table advises the ideal function and cooking temperature to ensure the best results with all recipes. For hot air cooking on a single level, it is advisable to use the second shelf and the same temperature suggested for “CONVECTION BAKE” cooking on several levels.
When grilling food, leave a space of 3-4 cm at the front to facilitate removal from the oven.

RECOMMENDED USE AND TIPS

How to read the cooking table

The table indicates the best function to use for any given food, to be cooked on one or more shelves at the same time. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding pre-heating (where required). Cooking temperatures and times are purely for guidance and will depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, then move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain best results, carefully follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves.

Cooking different foods at the same time

Using the "GENTLE CONVECTION BAKE" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires less cooking time and leave food which requires longer cooking time in the oven.

Desserts

- Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only. Use dark coloured metal cake tins and always position them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.
- To check whether a raising cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.
- If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.
- If the cake "sinks" during cooking, set a lower temperature the next time, perhaps reducing the amount of liquid in the mixture and mixing more gently.
- For sweets with moist fillings (cheesecake or fruit pies) use the "CONVECTION BAKE" function. If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

Meat

- Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the dish, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.
- When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking.

To collect the cooking juices it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water directly under the grill on which the meat is placed. Top-up when necessary.

Turnspit (only in some models)

Use this accessory to evenly roast large pieces of meat and poultry. Place the meat on the turnspit rod, tying it with string if chicken, and check that it is secure before inserting the rod in the seat located on the front wall of the oven and resting it on the respective support. To prevent smoke and to collect cooking juices, it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water on the first level. The rod has a plastic handle which must be removed before starting to cook, and used at the end of cooking to avoid burns when taking the food out of the oven.

Pizza

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

Rising function

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). Proving time for a 1 Kg batch of pizza dough is around one hour.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

VOTRE SÉCURITÉ AINSI QUE CELLE D'AUTRUI EST PARTICULIÈREMENT IMPORTANTE

Le présent manuel contient d'importants messages relatifs à la sécurité, qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter en toute circonstance.

Ceci est le symbole de danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels dérivant de l'utilisation de cet appareil.
Tous les messages relatifs à la sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :

⚠ DANGER — **Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, occasionnera de graves lésions.**

⚠ AVERTISSEMENT — **Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'occasionner de graves lésions.**

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de lésions, de dommages et de chocs électriques résultant d'une utilisation non réglementaire de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- Débranchez le four de l'alimentation secteur avant d'entreprendre toute intervention sur celui-ci.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité. Pour toute réparation ou tout remplacement de pièces, procédez uniquement aux opérations spécifiées dans le manuel en utilisant les pièces expressément indiquées.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil encastré à la prise du secteur.
- Afin que l'installation soit conforme aux normes locales de sécurité, il est nécessaire de brancher l'appareil au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise secteur.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées et ne l'utilisez pas lorsque vous êtes pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre (chauffer une pièce, par exemple). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre ou d'un réglage erroné des commandes.
- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de l'appareil uniquement sous la surveillance ou en se conformant aux instructions d'une personne responsable.
- Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée quand l'appareil est en service. Veillez à maintenir les enfants hors de portée de l'appareil. Contrôlez que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Veillez à ne pas toucher les résistances ou les surfaces intérieures du four, sous peine d'encourir des brûlures. Évitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout matériau inflammable avant que les composants de l'appareil ne soient suffisamment refroidis.
- En fin de cuisson, soyez particulièrement prudent au moment d'ouvrir la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'enceinte de cuisson avant d'accéder à celle-ci. Lorsque la porte est fermée, l'air chaud est convoyé à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commande. Évitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires chauds du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur du four ou à proximité de celui-ci. Ces produits risqueraient en effet de s'enflammer si le four était mis sous tension par inadvertance.
- Évitez de chauffer ou de cuisiner dans le four des aliments contenus dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager le four.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Les graisses et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le processus de séchage des aliments.
- Si vous utilisez des boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple) pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Il se peut, par conséquent, que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.

Mise au rebut des appareils ménagers usagés

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut en vous conformant aux prescriptions locales en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, rendez-le inutilisable en sectionnant le câble d'alimentation.
- Pour toute information sur le traitement et le recyclage de cet appareil, contactez le service municipal compétent, votre déchetterie locale ou le magasin où vous l'avez acheté.

INSTALLATION

Après avoir déballé le four, contrôlez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-vente le plus proche. Nous recommandons de retirer le four de la base en polystyrène uniquement avant de procéder à l'installation, afin d'éviter tout risque d'endommagement de l'appareil.

PRÉPARATION DU MEUBLE POUR L'ENCASTREMENT

- Les meubles de cuisine adjacents au four doivent résister à la chaleur (min. 90 °C).
- Procédez au découpage complet du meuble avant d'y installer l'appareil et éliminez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.
- On ne doit plus pouvoir accéder à la partie inférieure du four une fois l'installation terminée.
- Afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil, veillez à ne pas obstruer l'ouverture minimale prévue entre le plan de travail et la partie supérieure du four.

BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

Vérifiez que la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de votre habitation. La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

- Le remplacement éventuel du câble d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) doit être effectué uniquement par un professionnel qualifié. Adressez-vous à un Service Après-vente agréé.

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

- Enlevez les protections en carton, les films transparents et les étiquettes autocollantes présentes sur les accessoires.
- Retirez tous les accessoires du four et faites-le chauffer à 200°C pendant une heure environ, afin de faire disparaître les odeurs et les fumées qui se dégagent du matériau isolant et des graisses de protection.

Pendant l'utilisation :

- Évitez de déposer des objets lourds sur la porte du four sous peine de l'endommager.
- Évitez de prendre appui sur la porte du four ou de suspendre des objets sur la poignée du four.
- Évitez de couvrir l'intérieur du four avec des feuilles d'aluminium.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsque celui-ci est chaud ; vous risqueriez d'endommager l'émail.
- Évitez de déplacer les ustensiles de cuisson en les traînant sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement.
- Veillez à ce que le câble électrique d'autres appareils électroménagers se trouvant à proximité immédiate ne puisse ni entrer en contact avec les parties chaudes, ni se coincer dans la porte du four.
- Évitez d'exposer le four aux éléments atmosphériques.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Élimination des emballages

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage (♺). Par conséquent, ne les jetez jamais dans la nature mais conformez-vous aux réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive Européenne 2002/96/CE, concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.
- Le symbole apposé sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Conseils pour économiser l'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noir ou émaillés, car ceux-ci absorbent très bien la chaleur.
- Éteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson réglé. En cas d'aliments nécessitant un temps de cuisson relativement long, ceux-ci continueront néanmoins à cuire en utilisant la chaleur résiduelle du four.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

- Ce four, qui est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est conforme au règlement (CE) n° 1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive « Basse Tension » 2006/95/CE (qui remplace la directive 73/23/CEE et modifications suivantes) et aux exigences de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Le four ne fonctionne pas :

- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant et que le four est correctement branché.
- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.

La porte est bloquée :

- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.
- **REMARQUE IMPORTANTE :** durant la pyrolyse, il n'est pas possible d'ouvrir la porte du four. Attendez que celle-ci se débloque automatiquement (référez-vous au paragraphe « Cycle de nettoyage des fours dotés de la fonction Pyrolyse »).

Le programmateur électronique ne fonctionne pas :

- Si la lettre « F » suivie d'un numéro s'affiche à l'écran, contactez votre Service Après-vente. Spécifiez le numéro qui suit la lettre « F ».

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de faire appel au Service Après-vente :

1. Vérifiez d'abord s'il n'est pas possible de remédier par vous-même au défaut en suivant les points décrits au chapitre « Diagnostic des pannes ».
2. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.

Si, après ces contrôles, le problème persiste, adressez-vous à votre Service Après-vente.

Veuillez toujours spécifier :

- une brève description du défaut ;
- le type et le modèle exact du four ;
- les codes service (numéros suivant le mot « Service » sur la plaque signalétique) apparaissant sur le rebord droit de la cavité du four (visibles lorsque la porte est ouverte). Les codes service sont également indiqués dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Nous vous invitons à enregistrer votre four sur le site : www.whirlpool.fr, rubrique « enregistrez votre produit » afin d'être rapidement reconnu et renseigné par l service consommateur en cas de conseil ou de panne.

SERVICE 0000 000 00000

Si le four doit être réparé, adressez-vous à un **Service Après-vente agréé** (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement). Pour obtenir les coordonnées du Service Après-Vente le plus proche de chez vous, connectez-vous au site www.whirlpool.fr ou contactez le Service Consommateurs Whirlpool au : 0.892.700.150.

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT

- **Pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas un jet d'eau sous haute pression ni d'appareil de nettoyage à la vapeur.**
- **Attendez que le four soit froid avant de procéder à son nettoyage.**
- **Débranchez l'appareil.**

Extérieur du four

REMARQUE IMPORTANTE : n'utilisez en aucun cas de produits corrosifs ou de détergents abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec le four, essuyez-le immédiatement à l'aide d'un chiffon humide.

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. Si celles-ci sont particulièrement sales, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de détergent à vaisselle. Essuyez à l'aide d'un chiffon doux.

Enceinte du four

REMARQUE IMPORTANTE : évitez l'emploi d'éponges abrasives et/ou de pailles de fer. À la longue, celles-ci risquent d'abîmer les surfaces émaillées et la vitre de la porte.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrustent (aliments à haute teneur en sucre, par exemple).
- Utilisez des produits spéciaux pour fours et respectez les instructions du fabricant.
- Nettoyez la vitre de la porte avec un produit liquide spécifique. Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible d'enlever la porte (référez-vous au chapitre ENTRETIEN).
- Pour nettoyer la partie supérieure du four, il est possible d'abaisser (seulement dans certains modèles) la résistance supérieure du gril (voir le chapitre ENTRETIEN).

REMARQUE : durant la cuisson prolongée d'aliments à haute teneur en eau (pizzas, légumes, etc.), il se peut que de la condensation se forme à l'intérieur de la porte et sur le joint. Dès que le four est froid, essuyez à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.

Accessoires :

- Faites tremper les accessoires dans du détergent à vaisselle après leur utilisation et après refroidissement. S'ils sont encore chauds, munissez-vous de gants pour les manipuler.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.

Nettoyage de la paroi arrière et des panneaux catalytiques latéraux (s'ils sont fournis) :

REMARQUE IMPORTANTE : ne nettoyez en aucun cas les panneaux catalytiques et la paroi arrière avec des produits abrasifs, des brosses dures, des éponges pour casseroles ou des bombes pour le nettoyage du four, car ils pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés autonettoyantes.

- Faites fonctionner le four à vide à 200°C pendant environ une heure en sélectionnant la fonction Ventilation.
- Une fois ce temps écoulé, faites refroidir l'appareil, puis éliminez les éventuels résidus d'aliments à l'aide d'une éponge.

Cycle de nettoyage des fours dotés de la fonction Pyrolyse (si disponible) :

⚠ AVERTISSEMENT

- **Ne touchez pas le four pendant le cycle de pyrolyse.**
- **Éloignez les enfants du four pendant le déroulement de cette opération.**

Cette fonction permet d'éliminer les salissures générées au cours de la cuisson. Les restes de saleté (brûlés à une température de 500°C environ) sont transformés en dépôts qu'on peut facilement enlever avec une éponge humide une fois que le four est froid. Il n'est pas nécessaire de procéder à un nettoyage par pyrolyse après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure est important, en présence de fumées et d'odeurs désagréables tant en phase de préchauffage qu'en phase de cuisson.

- Si le four est installé sous une table de cuisson, vérifiez que les brûleurs ou les plaques chauffantes sont éteints avant de lancer le cycle de nettoyage (pyrolyse).
- Les accessoires doivent être enlevés du four avant de lancer un cycle de pyrolyse.
  Votre appareil est doté de 2 fonctions pyrolyse :

1. Cycle économique (PYRO EXPRESS/ECO) : la consommation est réduite d'environ 25% par rapport à un cycle de pyrolyse standard. Il est recommandé d'activer ce cycle de façon régulière (après avoir cuisiné de la viande 2 à 3 fois de suite).
2. Cycle standard (PYRO) : il garantit un nettoyage en profondeur lorsque le four est particulièrement sale.

- Quoiqu'il en soit, après un certain nombre de cuissons, sur base du niveau de salissure, l'afficheur indiquera un message vous invitant à procéder à un cycle d'autonettoyage.

REMARQUE : pendant le déroulement de la pyrolyse, la porte du four est bloquée et le restera tant que la température dans l'enceinte du four n'aura pas atteint un niveau de sécurité approprié.

ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT

- **Munissez-vous de gants de protection.**
- **Procédez aux opérations indiquées lorsque l'appareil est froid.**
- **Veillez à toujours débrancher l'appareil.**

DÉMONTAGE DE LA PORTE

Pour démonter la porte :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Soulevez les deux manettes d'arrêt des charnières en les poussant vers l'avant, jusqu'à la butée (Fig. 1).
3. Refermez pratiquement complètement la porte (A), soulevez-la (B) et faites-la pivoter (C) jusqu'à ce qu'elle se décroche (D) (Fig. 2).

Pour remonter la porte :

1. Introduisez les charnières dans leur logement respectif.
2. Ouvrez complètement la porte.
3. Abaissez les deux manettes d'arrêt.
4. Fermez la porte du four.

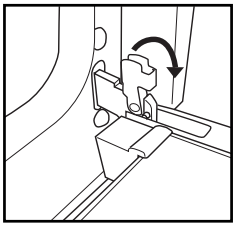


Fig. 1

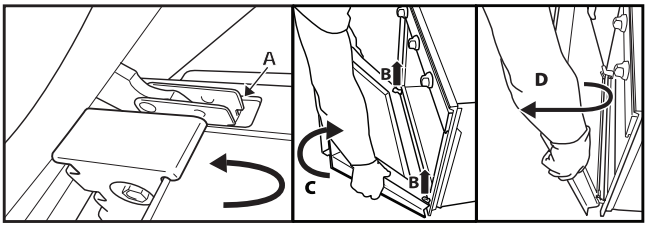


Fig. 2

DÉPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE SUPÉRIEURE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

1. Déposez les grilles porte-accessoires latérales (Fig. 3).
2. Dégagez légèrement la résistance (Fig. 4) et abaissez-la (Fig. 5).
3. Pour remettre la résistance en place, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous. Vérifiez qu'elle repose sur les supports latéraux prévus à cet effet.

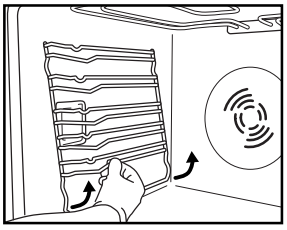


Fig. 3

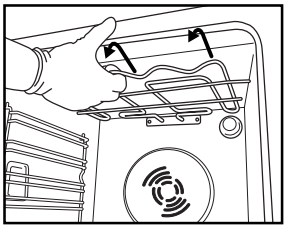


Fig. 4

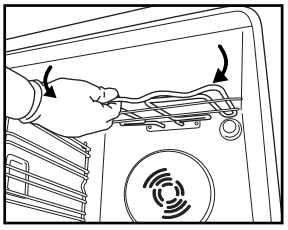


Fig. 5

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le capot de l'ampoule (Fig. 6), remplacez l'ampoule brûlée par une ampoule neuve (voir Remarque pour connaître le type), puis revissez le capot de l'ampoule.
3. Rebranchez le four.

Pour remplacer l'ampoule latérale (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Déposez les grilles porte-accessoires latérales, si elles sont présentes (Fig. 3).
3. À l'aide d'un tournevis à tête plate que vous utiliserez pour faire levier vers l'extérieur, dégagez le capot de l'ampoule (Fig. 7).
4. Remplacez l'ampoule brûlée par une ampoule neuve (voir Remarque pour connaître le type) (Fig. 8).
5. Réinstallez le capot de l'ampoule en le poussant contre la paroi, de façon à l'accrocher correctement (Fig. 9).
6. Remontez les grilles porte-accessoires latérales.
7. Rebranchez le four.

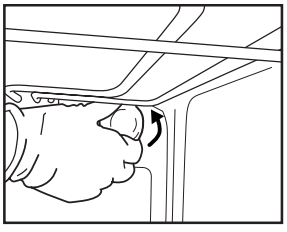


Fig. 6

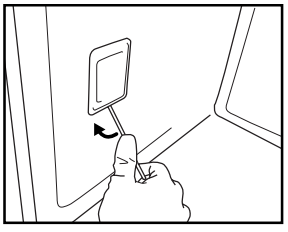


Fig. 7

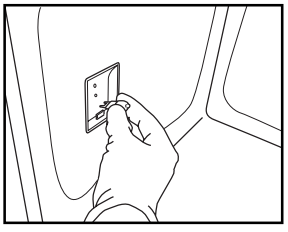


Fig. 8

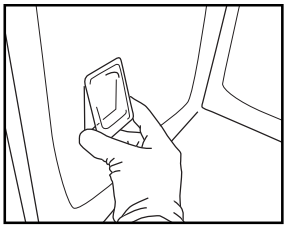


Fig. 9

REMARQUE :

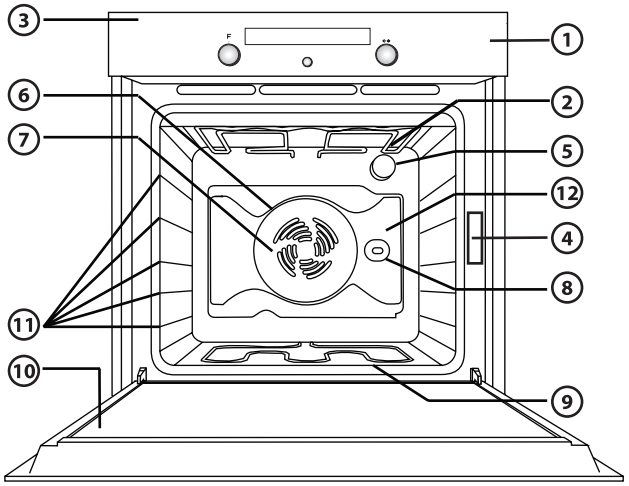
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40W/230V type E-14, T300°C, ou des ampoules halogènes de 20-40W/230 V type G9, T300°C.
- Ces ampoules sont disponibles auprès de nos Services Après-vente ou sur le site d'accessoires www.feel-at-home.fr.

REMARQUE IMPORTANTE :

- **Si vous utilisez des ampoules halogènes, évitez de les manipuler à mains nues, car vos empreintes digitales risqueraient de les abîmer.**
- **Avant de faire fonctionner le four, contrôlez que le capot de l'ampoule a été remis en place.**

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE, CONSULTEZ LA PARTIE RELATIVE À L'INSTALLATION



1. Bandeau de commandes
2. Résistance supérieure/gril
3. Ventilateur (non visible)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Éclairage
6. Résistance circulaire (non visible)
7. Ventilateur
8. Tournebroche (si présent)
9. Résistance inférieure (non visible)
10. Porte
11. Position des plaques (le nombre de gradins est indiqué sur le devant du four)
12. Paroi

REMARQUE :

- Pendant la cuisson, il est possible que le ventilateur de refroidissement se mette en marche par intermittence pour réduire la consommation d'énergie.
- À la fin de la cuisson, après l'arrêt du four, le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner pendant un certain temps.

ACCESSOIRES FOURNIS

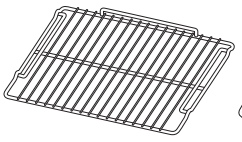


Fig. A

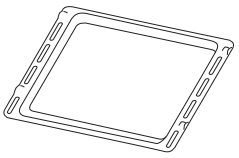


Fig. B

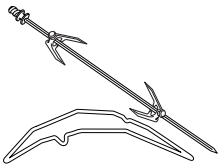


Fig. C

A. GRILLE (1) : à utiliser pour la cuisson d'aliments ou comme support pour casseroles, moules à gâteau ou autre récipient approprié à la cuisson au four.

B. LÈCHEFRITE (1) : à utiliser, positionnée sous la grille, pour récolter les jus ou comme plaque pour cuire la viande, le poisson, les légumes, les fougasses etc.

C. TOURNEBROCHE (1) : permet de rôtir de façon uniforme de grosses pièces de viande ou de grosses volailles.

ACCESSOIRES NON FOURNIS

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès de votre revendeur - distributeur de pièces détachées.

INTRODUCTION DE GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES À L'INTÉRIEUR DU FOUR

La grille et les autres accessoires sont équipés d'un système de blocage qui en évite l'extraction involontaire.

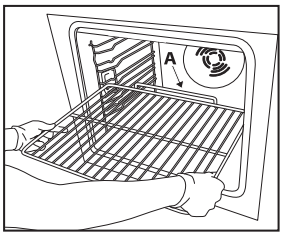


Fig. 1

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (Fig. 1).
2. Inclinez la grille à la hauteur de la position de blocage « B » (Fig. 2).

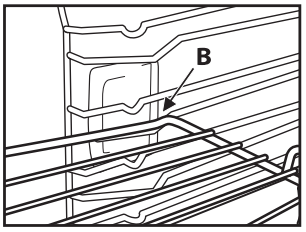


Fig. 2

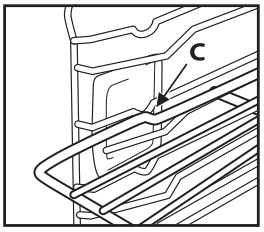


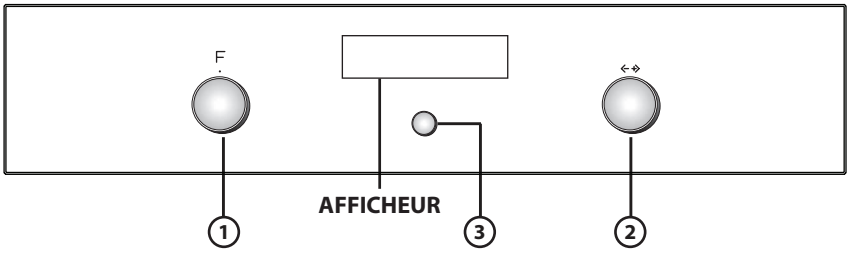
Fig. 3

3. Remettez la grille en position horizontale et poussez-la jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement insérée « C » (Fig. 3).
4. Pour extraire la grille, procédez dans le sens inverse.

Pour les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque à pâtisserie, l'introduction s'effectue de la même manière. La partie saillante présente sur la partie plate en permet le blocage.

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE

PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE



1. **BOUTON FONCTIONS :** allumage/extinction et sélection des fonctions
2. **BOUTON NAVIGATION :** navigation dans le menu, réglage valeurs pré-introduites
3. **TOUCHE DE SÉLECTION/CONFIRMATION**

REMARQUE : pour les indications relatives à cette touche, ✓ s'affichera à l'écran.

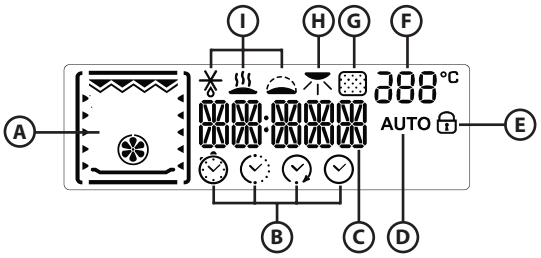
LISTE DES FONCTIONS

En tournant le bouton « Fonctions » dans une position quelconque, le four s'active : l'afficheur visualise les fonctions ou les sous-menus associés à chacune d'elles.

Les sous-menus sont disponibles et sélectionnables en positionnant le bouton sur les fonctions GRIL, FONCTIONS SPÉCIALES, RÉGLAGES, PAIN/PIZZA, NETTOYAGE AUTOMATIQUE.

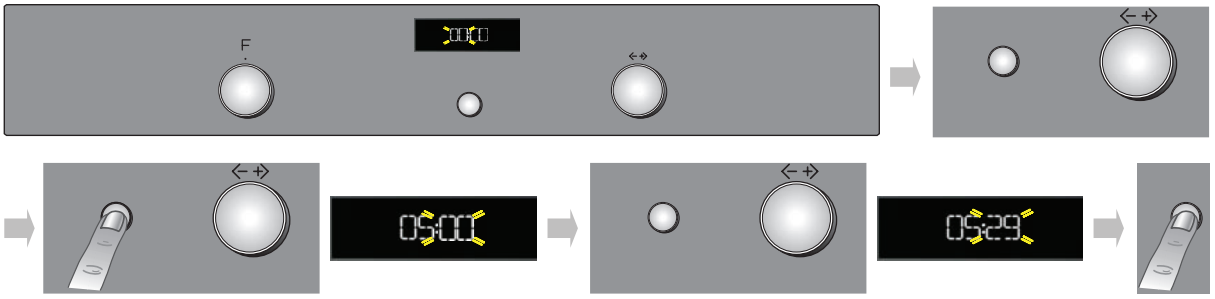
REMARQUE : pour la liste et la description des fonctions, se référer au tableau spécifique page 28.

DESCRIPTION DE L'AFFICHAGE



A. Visualisation des éléments chauffants actifs pour les différentes fonctions
B. Symboles pour la gestion du temps : minuterie, durée de cuisson, heure de fin cuisson, heure courante
C. Informations relatives aux fonctions choisies
D. Fonction automatique PAIN/PIZZA sélectionnée
E. Indication porte four fermée durant le cycle de nettoyage automatique (pyrolyse)
F. Température intérieure four
G. Fonction Pyrolyse
H. Dorage
I. Fonctions spéciales : décongélation, maintien au chaud, levage de la pâte

ACTIVATION DU FOUR - RÉGLAGE DE L'HEURE

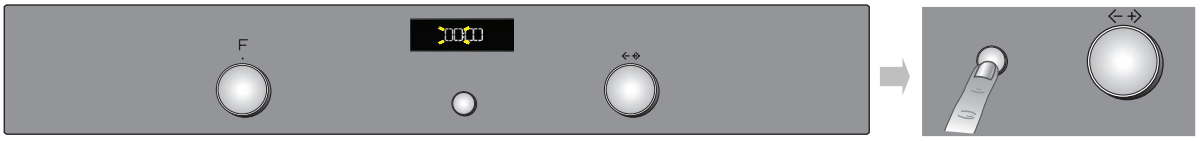


Après avoir branché le four au réseau électrique, il est nécessaire d'introduire l'heure courante. Les deux chiffres relatifs à l'heure clignoteront sur l'afficheur.

1. Tournez le bouton « Navigation » pour afficher l'heure correcte.
2. Appuyez sur la touche (3) pour confirmer ; les deux chiffres relatifs aux minutes clignoteront sur l'afficheur.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour afficher les minutes correctes.
4. Appuyez sur la touche (3) pour confirmer.

Pour modifier l'heure courante, par exemple à la suite d'une interruption de l'alimentation électrique, voir le paragraphe suivant (RÉGLAGES).

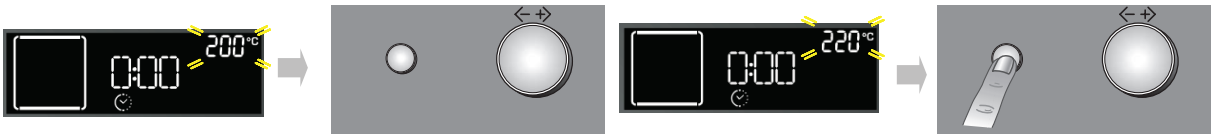
SÉLECTION DES FONCTIONS DE CUISSON



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur la fonction choisie : les paramètres de cuisson s'affichent.
2. Si les paramètres proposés correspondent à ceux qui sont désirés, appuyez sur la touche (3). Pour les modifier, procédez comme indiqué ci-dessous.

PARAMÉTRAGE DE LA TEMPÉRATURE/PUISSANCE DU GRIL

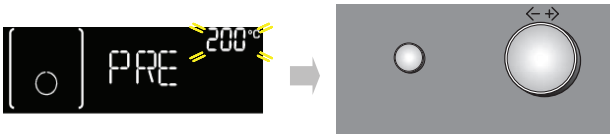
Pour modifier la température ou la puissance du gril, il est nécessaire de procéder comme suit :



1. Tournez le bouton « Navigation » pour afficher la valeur désirée.
2. Appuyez sur la touche (3) pour confirmer.

Le four confirme automatiquement la sélection 10 secondes après la dernière opération.

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE



1. Sélectionnez la fonction Préchauffage rapide en tournant le bouton « Fonctions » en face du symbole .
2. Confirmez avec la touche (3) : les paramètres s'affichent.
3. Si la température proposée correspond à celle qui est désirée, appuyez sur la touche (3). Pour la modifier, procédez comme indiqué dans les paragraphes précédents. Le message **PRE** apparaît sur l'écran. Dès que la température réglée est atteinte, le message sera remplacé par la valeur correspondante (par ex. 200°) accompagnée d'un signal sonore. À la fin de la phase de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la convection naturelle .
   À ce stade, introduisez le plat à cuire.
4. Si vous désirez programmer une fonction de cuisson différente, tournez le bouton « Fonctions » et sélectionnez la fonction désirée.

RÉGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON

Cette fonction permet de cuire pendant un temps défini, d'un minimum de 1 minute jusqu'au temps maximum permis par la fonction sélectionnée. Quand la durée de cuisson est écoulée, le four s'éteint automatiquement.

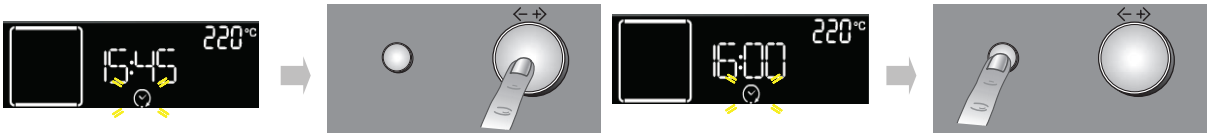
1. Après avoir confirmé la température, le symbole clignote.
2. Tournez le bouton Réglage afin de visualiser le temps de cuisson désiré.
3. Confirmez la durée de cuisson avec la touche (3).

Le four confirme automatiquement la sélection 10 secondes après la dernière opération.

RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN CUISSON / DÉPART RETARDÉ

REMARQUE IMPORTANTE : le réglage du Départ différé n'est pas disponible avec les fonctions suivantes : PRÉCHAUFFAGE RAPIDE, PAIN/PIZZA, CONVECTION FORCÉE DÉLICATE.
REMARQUE : lorsque vous effectuez ce réglage, la température sélectionnée sera atteinte progressivement, c'est pourquoi la durée de cuisson sera légèrement plus longue que celle figurant dans le tableau de cuisson.
Vous pouvez programmer l'heure de fin cuisson désirée en retardant l'allumage du four de 23 heures et 59 minutes maximum à partir de l'heure actuelle. Ceci n'est possible qu'après avoir programmé une durée de cuisson.

Après avoir introduit la durée de la cuisson, l'afficheur visualise l'heure de fin cuisson (par exemple 15:45) et le symbole clignote.

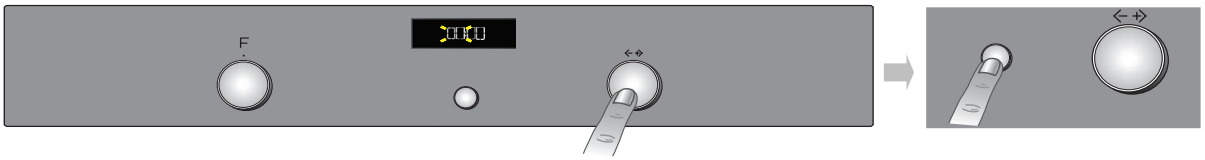


Pour retarder la fin de la cuisson, en retardant l'allumage du four, procédez comme suit :
1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à la visualisation de l'heure à laquelle vous désirez terminer la cuisson (par exemple 16:00).
2. Confirmez la valeur choisie avec la touche (3) : les deux points de l'heure de fin de cuisson clignotent pour indiquer que le paramétrage a été effectué correctement.
3. Le four retardera le départ automatiquement de manière à terminer la cuisson à l'heure choisie.

INDICATION DE LA CHALEUR RÉSIDUELLE À L'INTÉRIEUR DU FOUR

À la fin de chaque cuisson, ou à l'extinction du four, si la température à l'intérieur de l'enceinte de cuisson est supérieure à 50°C, l'afficheur visualise le message HOT avec la température instantanée. Lorsque la chaleur résiduelle atteint 50°C, l'affichage visualise l'heure.

MINUTEUR

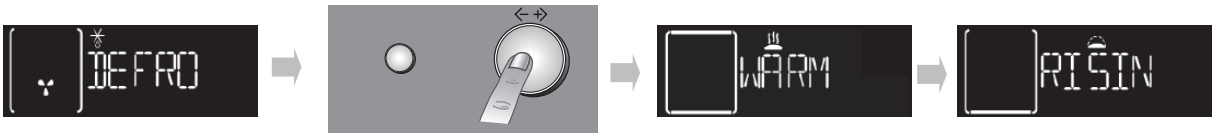


Cette fonction ne peut être utilisée qu'à four éteint et elle est utile, par exemple, pour contrôler le temps de cuisson des pâtes. La durée maximum pouvant être introduite est de 23 heures et 59 minutes.

1. Avec le bouton « Fonctions » sur le zéro, tournez le bouton « Navigation » jusqu'à l'affichage de la durée désirée.
2. Appuyez sur la touche (3) pour lancer le compte à rebours. À la fin du temps programmé, l'afficheur visualise « 00:00:00 » accompagné d'un signal sonore. Pour l'interrompre, appuyez sur la touche (3) (l'heure courante apparaît sur l'afficheur).

SÉLECTION DES FONCTIONS SPÉCIALES

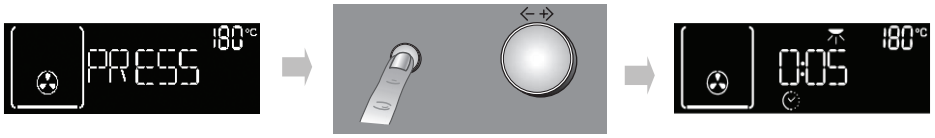
En positionnant l'indicateur du bouton « Fonctions » en face du symbole , on accède à un sous-menu contenant trois fonctions spéciales.
Pour sélectionner et lancer l'une de ces fonctions, procédez comme suit :



1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole : l'afficheur visualise « DEFROST » et le symbole correspondant associé à cette fonction.
2. Tournez le bouton « Navigation » pour dérouler la liste des fonctions ; leurs noms sont en anglais : DEFROST (décongélation), KEEP WARM (maintien au chaud), RISING (levage), MEAT SLOW COOKING (cuisson lente de la viande), FISH SLOW COOKING (cuisson lente du poisson).
3. Appuyez sur la touche (3) pour confirmer.

DORAGE

À la fin de la cuisson, pour les fonctions qui le permettent, l'afficheur propose de dorer davantage votre plat. Cette fonction ne peut être activée que si vous avez entré une durée de cuisson.



Une fois la durée de cuisson écoulée, l'afficheur montre : « PRESS ✓ TO BROWN » (appuyez ✓ pour dorer). En appuyant sur la touche (3), le four lance la phase de « Dorage » pendant 5 minutes. Cette fonction ne peut être effectuée que deux fois.

SÉLECTION FONCTION PAIN/PIZZA

En positionnant l'indicateur du bouton « Fonctions » en face du symbole , on accède à un sous-menu contenant deux fonctions automatiques de cuisson pour « pain » et « pizza ».

Pain

1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole : l'afficheur visualise « BREAD » (pain) avec à côté AUTO.
2. Appuyez sur (3) pour sélectionner la fonction.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour introduire la température désirée (entre 180°C et 220°C) et confirmez avec la touche (3).
4. Tournez le bouton « Navigation » pour introduire la durée de cuisson désirée et appuyez sur (3) pour lancer la cuisson.

Pizzas

1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole : l'afficheur visualise « BREAD » (pain). Pour sélectionnez la fonction « PIZZA », procédez comme suit :
2. Tournez le bouton « Navigation : « PIZZA » s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur (3) pour sélectionner la fonction.
4. Tournez le bouton « Navigation » pour introduire la température désirée (entre 220°C et 250°C) et confirmez avec la touche (3).
5. Tournez le bouton « Navigation » pour introduire la durée de cuisson désirée et appuyez sur (3) pour lancer la cuisson.

RÉGLAGES

En positionnant l'indicateur du bouton « Fonctions » en face du symbole , on accède à un sous-menu contenant quatre réglages de l'afficheur, qu'il est possible de modifier.

Horloge

Tournez le bouton « Fonctions » à la hauteur du symbole : le message CLOCK (horloge) apparaît sur l'afficheur. Pour modifier l'heure, se référer au paragraphe précédent (RÉGLAGE HEURE COURANTE).

Eco

Avec le mode ECO actif (ON), l'afficheur s'éteint lorsque le four est en standby ou bien lorsque les 5 minutes à compter de la fin de la cuisson se sont écoulées. En outre, l'éclairage intérieur est désactivé pendant la cuisson. Pour visualiser les informations sur l'afficheur et rallumer l'éclairage, il suffit d'appuyer sur la touche (3) ou de tourner l'un des boutons.

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à la visualisation de « ECO ».
2. Appuyez sur la touche (3) pour accéder aux réglages (ON/OFF).
3. Tournez le bouton « Navigation » pour sélectionner le réglage désiré et confirmez avec la touche (3).

Signal sonore

Pour activer ou désactiver le signal sonore, procédez comme suit :

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que l'inscription « SOUND » s'affiche.
2. Appuyez sur la touche (3) pour accéder aux réglages (ON/OFF).
3. Tournez le bouton « Navigation » pour sélectionner le réglage désiré et confirmez avec la touche (3).

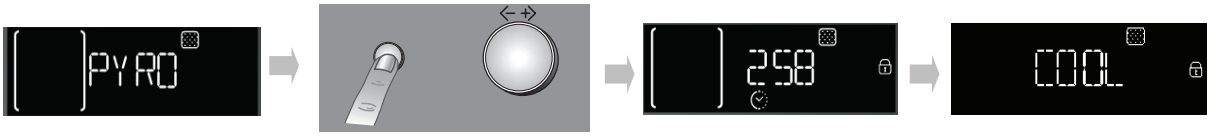
Luminosité

Pour modifier la luminosité de l'écran, procédez comme suit :

1. Tournez le bouton « Navigation » jusqu'à ce que l'inscription « BRIGHTENESS » s'affiche.
2. Appuyez sur la touche (3) : le numéro 1 apparaît sur l'écran.
3. Tournez le bouton « Navigation » pour augmenter ou diminuer la luminosité et confirmez avec la touche (3).

NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR

Pour la description de cette fonction, voir le chapitre NETTOYAGE et le tableau des fonctions page 28.



Pour lancer le cycle de nettoyage automatique du four (pyrolyse), procédez de la façon suivante :

1. Tournez le bouton « Fonctions » sur le symbole : le message PYRO s'affiche.
2. Appuyez sur la touche (3) pour confirmer le choix et lancer le cycle de pyrolyse.

Pour sélectionner la pyrolyse ECO, tournez le bouton « Navigation » : ECO apparaît se trouve en bas à droite de l'affichage. Appuyez sur la touche (3) et lancez le programme réduit.

Durant la pyrolyse, la porte du four est automatiquement bloquée et le symbole s'affiche. La porte reste bloquée également à la fin du cycle de nettoyage : le message « COOL » apparaît sur l'affichage pour indiquer la phase de refroidissement du four. Une fois la température de sécurité atteinte, le symbole disparaît et l'affichage indique « END ».

REMARQUE : si la procédure automatique de contrôle du blocage de porte n'est pas faite correctement, l'afficheur visualise le symbole . Si par contre la porte reste fermée pour cause d'une panne du système de blocage, l'afficheur indique le symbole accompagné de l'indication « DOOR LATCHED » (porte bloquée). Le cas échéant, contactez le Service Après-vente.

TABLEAU DESCRIPTIF DES FONCTIONS DU FOUR

BOUTON FONCTIONS			
0		**OFF**	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.
		LAMPE	Pour allumer/éteindre la lumière à l'intérieur du four.
	FONCTIONS SPÉCIALES	**DÉCONGÉLATION**	Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez l'aliment sur le gradin central. Laissez-le dans son emballage pour empêcher que la surface ne se déshydrate.
		MAINTIEN AU CHAUD	Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (ex. : viandes, fritures, flans). Placez l'aliment sur le gradin central. La fonction ne s'active pas si la température de l'enceinte de cuisson est supérieure à 65°.
		LEVAGE DE LA PÂTE	Pour obtenir un levage optimal des pâtons salés ou sucrés. Afin de préserver la qualité du levage, la fonction ne s'active que si la température du foyer est supérieure à 40°C. Placez la pâte sur le 2e gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
		CONVECTION NATURELLE	Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul gradin. Utilisez le 2e gradin. Préchauffer le four avant d'y introduire les aliments.
		CONVECTION FORCÉE	Pour cuire les gâteaux avec farce liquide (salés ou sucrés) sur un unique gradin. Cette fonction est idéale également pour les cuissons sur deux gradins. Inverser la position des aliments à mi-cuisson pour obtenir un résultat plus homogène. Utilisez le 2e gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1er et le 4e pour les cuissons sur deux gradins. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.
		CONVECTION FORCÉE DÉLICATE	Pour cuire simultanément, sur deux gradins, des aliments nécessitant des températures de cuisson moyenne/basse. La fonction permet de cuire délicatement et progressivement sur deux gradins sans devoir inverser la position des aliments pendant la cuisson. Utilisez le 2e gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1er et le 4ème pour les cuissons sur deux gradins. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.
		GRIL	Pour cuire les entrecôtes, les brochettes, les saucisses ; faire gratiner les légumes ou dorer le pain. Nous suggérons de positionner le plat sur le 4e gradin. Pour cuire les viandes, nous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour récolter le jus de cuisson. La placer sur le 3e gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
		TURBO GRIL	Pour griller les gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Nous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour récolter le jus de cuisson. Les placer sur le 1er/2e gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Avec cette fonction, il est possible d'utiliser le tournebroche (lorsque cet accessoire est présent).
XL		**CUISSON GROSSE PIÈCE**	Pour cuire les gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez le 1er ou le 2ème gradin selon les dimensions de la viande. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un brunissage homogène des deux côtés. Mouillez la viande avec son jus de temps à autre, vous éviterez ainsi qu'elle ne soit trop sèche en fin de cuisson.
		RÉGLAGES	Pour régler l'afficheur (horloge, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie).
		PIZZAS/PAIN	Pour cuire différents types et formats de pizzas et de pain. Deux programmes sont présents dans cette fonction ; leurs paramétrages sont prédéfinis. Il suffira d'indiquer les valeurs demandées (température et durée) et le four gèrera automatiquement le cycle de cuisson optimal. Positionner la pâte sur le 2e niveau après préchauffage.
		NETTOYAGE AUTOMATIQUE	Pour éliminer les salissures engendrées au cours de la cuisson au moyen d'un cycle à très haute température (environ 500°). Il est possible de sélectionner parmi deux cycles de nettoyage automatique : un cycle complet (PYRO) et un cycle réduit (ECO). Nous suggérons d'utiliser le cycle complet uniquement en cas de four très sale et le cycle réduit si l'on utilise la fonction à des intervalles réguliers.
		PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Pour préchauffer le four rapidement.

TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Préchauffage	Gradin (en partant du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires
Gâteaux levés		Oui	2	160-180	30-90	Moule à gâteau sur grille
	DÉLICATE	Oui	1-4	160-180	30-90	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille
						Grad. 1: moule à gâteau sur grille
Tourtes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel aux pommes, tarte aux fruits)		Oui	2	160-200	30-85	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
		Oui	1-3	160-200	35-90	Grad. 3 : moule à gâteau sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson)
						Grad. 1: moule à gâteau sur grille
Biscuits/Tartelettes		Oui	2	170-180	15-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
	DÉLICATE	Oui	1-4	160-170	20-45	Grad. 4 : grille
						Grad. 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Choux ronds		Oui	2	180-200	30-40	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
	DÉLICATE	Oui	1-4	180-190	35-45	Grad. 4 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Meringues		Oui	2	90	110-150	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
	DÉLICATE	Oui	1-4	90	130-150	Grad. 4 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Pain / Pizza / Fougasse		Oui	2	190-250	15-50	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	190-250	25-45	Grad. 3 : plaque sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson)
						Grad. 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Pizzas surgelées		Oui	2	250	10-15	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
		Oui	1-3	250	10-20	Grad. 3 : plaque sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson)
						Grad. 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	2	180-190	40-55	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-3	180-190	40-55	Grad. 3 : moule à gâteau sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson)
						Grad. 1: moule à gâteau sur grille

Recette	Fonction	Préchauffage	Gradin (en partant du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires
Vol-au-vent/Feuilletés		Oui	2	190-200	20-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
	DÉLICATE	Oui	1-4	180-190	20-40	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Lasagnes/Pâtes au four/ Cannellonis/Flans		Oui	2	190-200	45-55	Plaque sur grille
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	2	190-200	70-100	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		Oui	2	200-230	50-100	Lèchefrite ou plaque sur grille
Dinde / Oie 3 kg		Oui	1/2	190-200	80-130	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	2	180-200	40-60	Lèchefrite ou plaque sur grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	2	180-200	50-60	Plaque sur grille
Pain grillé		-	4	Haut (3)	3-5	Grille
Filets / darnes de poisson		-	4	Moyen (2)	20-35	Grad. 4 : grille (tourner l'aliment à mi-cuisson) Grad. 3 : lèchefrite avec eau
Saucisses / Brochettes / Pointes de porc / Hamburger		-	4	Moyen - Haut (2-3)	15-40	Grad. 4 : grille (tourner l'aliment à mi-cuisson) Grad. 3 : lèchefrite avec eau
Poulet rôti 1-1,3 Kg		-	2	Moyen (2)	50-65	Grad. 2 : grille (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson)
		-	2	Haut (3)	60-80	Grad. 2 : tournebroche
Rosbif saignant 1 Kg		-	2	Moyen (2)	35-45	Plaque sur grille (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson si nécessaire)
Gigot d'agneau / Jarret		-	2	Moyen (2)	60-90	Lèchefrite ou plaque sur grille (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson si nécessaire)
Pommes de terre sautées		-	2	Moyen (2)	45-55	Lèchefrite / plaque à pâtisserie (tourner l'aliment aux 2/3 de la cuisson si nécessaire)
Légumes gratinés		-	2	Haut (3)	10-15	Plaque sur grille
Lasagnes & Viande		Oui	1-3	200	50-100	Grad. 3 : Plaque sur grille (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson si nécessaire) Grad. 1: lèchefrite ou plaque sur grille
Viande & Pommes de terre		Oui	1-3	200	45-100	Grad. 3 : Plaque sur grille (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson si nécessaire) Grad. 1: lèchefrite ou plaque sur grille
Poissons & Légumes	**DÉLICATE**	Oui	1-4	180	30-50	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1: lèchefrite ou plaque sur grille

RECETTES TESTÉES conformément à la norme IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 et DIN 3360-12:07:07

Recette	Fonction	Préchauffage	Gradin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et remarques
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Biscuits de pâte brisée (Shortbread)		Oui	2	170	15-25	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	160	20-30	Grad. 3 : plaque à pâtisserie (inverser les gradins à mi-cuisson)
						Grad. 1: lèchefrite
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Viennoiserie (Small cakes)		Oui	2	170	20-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	160	20-30	Grad. 3 : plaque à pâtisserie (inverser les gradins à mi-cuisson)
						Grad. 1: lèchefrite
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Génoise sans matières grasses (Fatless sponge cake)		Oui	2	170	35-45	Moule à gâteau sur grille
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
2 tartes aux pommes (Two apple pies)		Oui	2	185	60-75	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-3	175	65-75	Grad. 3 : moule à gâteau sur grille (inverser les gradins à mi-cuisson)
						Grad. 1: moule à gâteau sur grille
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Croque-monsieur (Toast)		-	4	Haut (3)	3-5	Grille
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Hamburgers (Burgers)		-	4	Haut (3)	30-40	Grad. 4 : grille (tourner l'aliment à mi-cuisson)
						Grad. 3 : lèchefrite avec eau
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tarte aux pommes, tarte sur plaque (Apple cake, yeast tray cake)		Oui	2	180	30-40	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	160	50-60	Grad. 3 : plaque à pâtisserie (inverser les gradins à mi-cuisson)
						Grad. 1: lèchefrite
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Rôti de porc (Roast Pork)		-	2	170	110-150	Grad. 2: grille
DIN 3360-12:07 annexe C						
Gâteau plat (Flat cake)		Oui	2	170	35-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	170	40-50	Grad. 3 : plaque à pâtisserie (inverser les gradins à mi-cuisson)
						Grad. 1: lèchefrite

Le tableau de cuisson suggère les fonctions et les températures idéales pour obtenir les meilleurs résultats pour chaque recette.
Si l'on désire effectuer une cuisson avec la fonction « Convection forcée » sur un unique gradin, il est conseillé d'utiliser le deuxième gradin et la température suggérée pour la fonction « CONVECTION FORCÉE » sur plusieurs gradins.
Pour griller, il est conseillé de laisser 3-4 cm libres à partir du bord frontal de la grille pour faciliter l'extraction.

CONSEILS POUR L'UTILISATION ET SUGGESTIONS

Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique la meilleure fonction à utiliser pour un aliment déterminé, à cuire sur un ou plusieurs gradins simultanément. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (lorsque demandé). Les températures et les durées de cuisson sont indicatives et dépendent de la quantité à cuire et du type d'accessoire. Au départ, utilisez les valeurs conseillées les plus basses et, si le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant, passez à des valeurs plus élevées. Nous conseillons d'utiliser les accessoires fournis et des moules ou plats si possible en métal foncé. Il est également possible d'utiliser des casseroles et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson augmenteront légèrement. Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils présentés dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires à positionner sur les diffrents gradins.

Cuisson simultanée d'aliments différents

En utilisant la fonction « CONVECTION FORCÉE DÉLICATE », il est possible de cuire simultanément plusieurs aliments différents (par exemple : poisson et légumes) nécessitant la même température, sur différents gradins. Extrayez les aliments nécessitant des temps de cuisson inférieurs et laissez la cuisson continuer pour ceux dont les temps sont plus longs.

Desserts

- Cuisez la pâtisserie sur un seul gradin avec la convection naturelle. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction avec air forcé et disposez les moules décalés sur les grilles, de manière à favoriser la circulation de l'air.
- Pour comprendre si le gâteau est cuit, introduisez un cure-dent dans la partie la plus haute (généralement le centre) du gâteau. Si le cure-dent reste sec, le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules anti-adhérents, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau se « dégonfle » durant la cuisson, la fois suivante utilisez une température inférieure ; vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger plus délicatement la pâte.
- La pâtisserie avec farce juteuse (gâteaux au fromage ou avec des fruits) requiert la fonction « CONVECTION FORCÉE ». Si le fond de la tarte est trop humide, placez-le sur un gradin inférieur et saupoudrez la base avec de la chapelure, de la semoule ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

Viandes

- Utilisez n'importe quel type de plat adapté à la taille de la viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon sur le fond du plat et mouillez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four pendant 10-15 min ou bien enveloppez-le dans du papier d'aluminium.
- Si vous désirez griller la viande, pour obtenir une cuisson uniforme, choisissez des morceaux de la même épaisseur. Les tranches de viande très épaisses nécessitent un temps de cuisson supérieur. Pour éviter de les brûler, éloignez-les du gril en plaçant la grille sur un gradin inférieur. Tournez la viande après 2/3 de la cuisson.

Nous conseillons d'utiliser une lèchefrite avec un demi-litre d'eau, directement sous la grille sur laquelle vous avez positionné la viande à griller, pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

Cet accessoire sert à griller de gros morceaux de viande et des volailles de façon uniforme. Enfilez la viande sur le tournebroche, fixez-la avec une ficelle de cuisine s'il s'agit d'un poulet et vérifiez qu'il ne bouge pas avant d'installer la broche dans son logement sur la paroi frontale du four, puis posez-la sur son support. Pour éviter la formation de fumée et recueillir les jus de cuisson, nous conseillons de placer une lèchefrite sur le premier gradin avec un demi-litre d'eau. La broche est dotée d'une poignée en plastique qu'il faut enlever avant de commencer la cuisson et qu'il faut replacer en fin de cuisson pour sortir la viande du four sans se brûler.

Pizzas

Graissez légèrement les plats pour obtenir une pizza croustillante également sur le fond. Distribuez la mozzarella sur la pizza après 2/3 de la cuisson.

Fonction levage de la pâte

Il est conseillé de couvrir la pâte avec un torchon humide avant de la mettre au four. Les temps de levage dans cette fonction diminuent d'environ un tiers par rapport aux temps de levage à température ambiante (20-25°C). Le temps de levage pour 1 k g de pâte à pizza est d'environ une heure.

Printed in Italy
07/2011

5019 310 01328

GB FR

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA